Cuiseur à riz micro-ondes

Pratique, rapide et intuitif : il s'occupe de tout et vous vous occupez de vous !

Du riz en 8 à 12 minutes au four à micro-ondes !

Mode d'emploi en 4 étapes

1. Rincez le riz à l'eau froide, versez-le dans le **Cuiseur à riz micro-ondes** et ajoutez l'eau froide. Veillez à respecter le repère de remplissage "MAX".
2. Positionnez l'insert.
3. Positionnez le Couvercle supérieur et clippez les poignées de part et d'autre.
4. Une fois la cuisson terminée, sortez le Cuiseur à riz du micro-ondes et attendez 5 minutes avant de l'ouvrir. Egrenez le riz et régalez-vous !

ATTENTION : la cuisson du riz se fait à 800 watts. Il est impératif de n'ajouter AUCUNE MATIERE GRASSE pendant la cuisson dans le Cuiseur à riz micro-ondes pour éviter d'endommager le produit de façon irrémédiable. La matière grasse pourra être ajoutée après la cuisson, pour le service.

Riz	300 ml de riz	500-600 ml d'eau	800 watts / 8-12 mn
Ebly	350 ml d'Ebly	600 ml d'eau	800 watts / 8 mn
Quinoa	250 ml de Quinoa	500 ml d'eau	800 watts / 13 mn
Semoule moyenne de couscous	400 ml de semoule	400 ml d'eau froide	800 watts / 3 mn

Si vous souhaitez ajouter du sel pour la cuisson, comptez 2 à 4 minutes de temps de cuisson additionnel par cuillerée à café de sel. Les riz aromatiques (thaï, basmati) ont généralement besoin de moins d'eau. Pour les autres variétés de riz (riz sauvage, brun, rouge ou rose…), référez-vous aux conseils de cuisson figurant sur l'emballage.
Le temps de cuisson ainsi que la quantité d'eau dépendent du type de riz cuisiné, des caractéristiques techniques de votre four à micro-ondes ainsi que de la cuisson souhaitée.

Recettes

NTX4860 - Tupperware France

Saveurs d'Asie

Riz à sushi

Pour moins de 2€

Temps de cuisson :
12 à 13 mn au four à micro-ondes à 600 watts

Quantités pour environ 5 rouleaux de maki (45 à 50 pièces) ou 25 nigiri : 200 g de riz à sushi (± 250 ml) • 350 ml d'eau froide • 30 ml de vinaigre de riz • 5 ml de sucre • 2 ml de sel

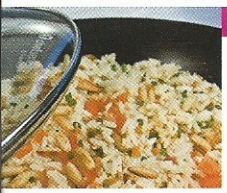
Rincez le riz plusieurs fois à l'eau froide dans une passoire jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire.

Disposez le riz rincé, égoutté et les 350 ml d'eau froide dans le **Cuiseur à riz micro-ondes** et faites cuire 12 à 13 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn.

A l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez le vinaigre, le sucre et le sel que vous aurez au préalable mélangés dans le **Ravier 300 ml**.

Couvrez et laissez refroidir complétement à température ambiante (ne le mettez pas au réfrigérateur, sinon le riz devient dur).

Huilez légèrement le **Nigiri Party** et le **Maki Party** à l'aide du **Pinceau silicone** avant de commencer à mouler les sushi (huilez seulement au début, pas besoin de huiler entre chaque moulage).



Accompagnement

Riz à la niçoise

4€ / 4 personnes

Temps de cuisson :
14 mn au four à micro-ondes à 800 watts

Ingrédients :
300 ml de riz long grain étuvé • 500 ml d'eau froide • 4 tomates • 2 échalotes • 1 botte de ciboulette • 50 ml de pignons de pin • 25 ml d'huile d'olive • Sel et poivre du moulin

Rincez le riz dans une passoire puis mélangez-le dans le **Cuiseur à riz micro-ondes** avec l'eau et faites cuire 14 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn.

Pendant la cuisson du riz, épluchez les tomates à l'aide de l'**Epluche 2 en 1**, puis coupez-les en dés à l'aide du **Couteau à tomate**. Hachez les échalotes au **TurboTup** et ciselez la ciboulette à l'aide du **Couteau d'office**.

Dans la **Poêle 28 cm Chef Series™**, faites dorer les pignons de pin, ajoutez l'huile et les échalotes et faites revenir 2 mn à feu moyen. Ajoutez les tomates, le riz cuit, la ciboulette ciselée. Salez et poivrez à votre convenance.

Servez en accompagnement d'un poisson grillé ou cuit au four.

Plat complet

Poêlée de volaille et de champignons au riz complet

13€ / 4 personnes

Temps de cuisson :
15 mn au four à micro-ondes à 800 watts

Ingrédients :
300 ml de riz complet • 500 ml d'eau froide • 600 g de blancs de poulet • 200 g de champignons de Paris • 1 échalote • 1 gousse d'ail • ½ botte de persil plat • 25 ml d'huile • Sel fin et poivre du moulin

Rincez le riz dans une passoire puis mélangez-le dans le **Cuiseur à riz micro-ondes** avec l'eau et faites cuire 15 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn.

Pendant la cuisson du riz, émincez les blancs de poulet en lanières à l'aide du **Couteau du chef**. Coupez les champignons de Paris en lamelles à l'aide de l'**Eminceur**.

Hachez l'échalote, la gousse d'ail et le persil au **Quick Chef 3**. Dans la **Poêle 28 cm Chef Series™**, faites revenir les lamelles de champignons avec l'huile pendant 2 mn à feu vif puis débarrassez-les dans un **Ravier 600 ml**. Dans la même Poêle, faites revenir les lanières de poulet à feu vif pendant 4 mn environ. Ajoutez les lamelles de champignons et le mélange du Quick Chef 3, faites cuire encore 3 mn à feu moyen. Salez, poivrez.

Mélangez la poêlée de volaille avec le riz cuit et dégustez.

Astuce : *vous pouvez remplacer les champignons de Paris par des cèpes ou des pleurotes.*

Dessert

Riz chantilly aux framboises

4,50€ / 6 personnes

Temps de cuisson :
11 mn au four à micro-ondes à 800 watts

Ingrédients :
200 ml de riz rond • 400 ml d'eau froide • 200 ml de crème liquide entière bien froide • 50 ml de sucre glace • 250 g de framboises fraîches ou surgelées

Rincez le riz dans une passoire puis mélangez-le dans le **Cuiseur à riz micro-ondes** avec l'eau et faites cuire 11 mn à 800 watts.

Egrenez le riz puis laissez-le refroidir complètement. Montez la crème liquide en chantilly au **Speedy Chef** et ajoutez-lui le sucre glace. A l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez la crème chantilly et les framboises dans le riz cuit et refroidi.

Présentez le riz chantilly dans des verrines.

Astuce : *vous pouvez remplacer la chantilly par de la crème anglaise et les framboises par un autre fruit frais (mangue, pêche, ananas…).*